

MODE D’EMPLOI

WOK ÉLECTRIQUE



EW1F

www.primo-elektro.be

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

“Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de nous contacter par téléphone au numéro ci-dessous.”

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200
horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d’achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l’expiration de celle-ci.

3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n’est plus valable en cas de défaut d’utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l’objet d’une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d’un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s’adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE RÉPONSE

NOM ....

ADRESSE ....

CODE POSTAL .... LOCALITE ....

TEL : ....

DEFAUT :

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

CONSIGNES DE SECURITE

• Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre wok.
• Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez l'appareil à des tiers, vous devez également leur remettre ce mode d'emploi.
• Les consignes de base qui suivent, doivent toujours être respectées en cas d'utilisation d'appareils électriques.
• Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées en cas d'utilisation d'appareils électriques.
• Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées et boutons prévus à cet effet.
• Attention : l'appareil chauffe lorsqu'il est en service. Il convient donc de prendre les mesures de sécurité qui s'imposent pour éviter tout accident par contact des parois en cours d'utilisation.
• N'utilisez pas cet appareil à l'air libre.
• Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
• Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'implique l'utilisation d'un appareil électrique. Aussi l'appareil doit-il être tenu hors de leur portée. Ne les laissez pas non plus seuls lorsque vous utilisez l'appareil.
• Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
• Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
• Lorsque la panne se situe au niveau du cordon, de la fiche ou de l'appareil même, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Non seulement vous risqueriez de vous blesser mais vous perdriez en outre tous les droits prévus dans la garantie.
• Ne laissez jamais le cordon dépasser du bord ou du coin de la table.
• Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière chaude ou d'un four à micro-ondes.
• Lors du nettoyage de l'appareil, évitez l'usage d'abrasifs ou de produits agressifs.
• Veillez toujours à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil en service. Veillez aussi à ce que l'appareil ne puisse rendre en contact avec des rideaux, du papier peint ou d'autres matériaux inflammables lorsqu'il est en service. Il en va de même pour la surface sur laquelle repose l'appareil.
• L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la fonction décrite dans le mode d'emploi et de la manière prescrite ici.
• Toutes les détériorations et/ou blessures occasionnées par le non-respect de ces consignes sont aux risques et périls de l'utilisateur. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent en être rendus responsables.
• N'utilisez pas d'objets métalliques pour remuer le contenu du wok. Utilisez une cuillère en bois afin d'éviter des endommagements à la couche anti-adhérente.

• Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéfi cier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisantion de l'appareil..
• SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈSVENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER

Seul la fiche-thermostat livrée avec l'appareil doit être utilisée.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, il est recommandé de nettoyer le wok, le plat à vapeur et le couvercle à l'eau chaude et au savon. Veillez à ce que ni le cordon ni les points de contact électriques ne soient mis en contact avec l'eau.
2. Introduisez la fiche-thermostat amovible dans le contact du wok.
3. Branchez l'appareil.
4. Positionnez le bouton de la fiche-thermostat sur la position désirée.
5. Lorsque le témoin s'éteint, le wok est chaud et prêt à l'emploi.

N.B. Lorsque vous utilisez le wok pour la première fois, il est recommandé d'enduire d'un peu d'huile alimentaire la couche anti-adhérente de la face interne du wok. Utilisez des gants de cuisine et du papier ménager et veillez à ne pas vous brûler.

EMPLOI DU PLAT DE VAPEUR

• Remplissez votre wok avec 2 litres d'eau.
• Placez le plat de vapeur en-dessus de votre wok.
• Mettez le thermostat au maximum, de sorte que l'eau peut chauffer. Quand l'eau commence à bouillir, vous diminuez le thermostat, l'eau bouillira constamment mais doucement.
• Mettez les aliments dans le plat de vapeur.
• Placez le couvercle sur le plat de vapeur.
• ATTENTION : veillez à ce qu'il y a toujours assez d'eau dans votre wok pendant la cuisson à la vapeur.

ENTRETIEN

• Eteignez complètement le wok au moyen de la fiche-thermostat et débranchez l'appareil.
• Laissez-le refroidir.
• Retirez la fiche-thermostat amovible du wok et nettoyez-la au moyen d'un chiffon doux légèrement humide. Ne la plongez surtout pas dans l'eau.
• Le wok, le plat à vapeur, le socle et le couvercle peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide.

ATTENTION

• Ne plongez pas la fiche du réseau ni la fiche-thermostat dans l'eau ou dans tout autre liquide.
• Faites attention lorsque le wok est rempli d'huile ou d'un autre liquide alimentaire. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en service et laissez-le toujours refroidir avant de déverser l'huile ou d'autres liquides.
• Lors de la cuisson ou du rôtissage d'aliments, veillez à ne pas mettre l'eau en contact avec l'huile. L'huile risquerait d'éclabousser et d'écumer.
• Toutes les déteriorations et/ou blessures occasionnées par le non-respect de ces consignes sont aux risques et périls de l'utilisateur. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent en être rendus responsables.

RECETTES

Nous vous donnons ci-dessous quelques recettes, mais les possibilités du wok sont illimitées.
Vous trouvez de nombreux de livres de recettes pour wok chez votre libraire.

POTAGE DE TOMATES À LA VIANDE DE BŒUF ET AU BASILIC

Ingrédients :
250g de viande de bœuf
500g de tomates
2 gousses d'ail
1 poireau
10 feuilles de basilic
1 cuillère à soupe d'huile
1 filet d'alcool de riz ou de sherry
poivre et sel

Préparation :
1. Coupez la viande en petits cubes. Pelez et épépinez les tomates, hachez les gousses d'ail, lavez le poireau et coupez-le en grosses rondelles. Coupez le basilic en fines lanières.
2. Chauffez le wok.
3. Lorsque le wok est chaud, versez-y l'huile et faites cuire la viande pendant 1 minute.
4. Ajoutez également les tomates et l'ail, afin qu'ils cuisent légèrement.
5. Verser un litre d'eau dans le wok et laissez cuire doucement pendant environ 15 minutes.
6. Ajoutez à la fin les rondelles de poireau et faites les cuire pendant 1 minute.
7. Assaisonnez la soupe avec un filet d'alcool de riz ou de sherry, le basilic, du sel et du poivre.

POULET AU LÉGUMES (POUR 2 PERSONNES)

Ingrédients :
250g de filet de poulet (en cubes)
1/2 oignon haché fin
1/2 poivron rouge coupé en lamelles
150g de brocoli en bouquet
150g de chamignons en lamelles
1 cuillère à soupe d’huile d’arachide
1 filet d’alcool de riz ou de sherry
éventuellement un peu d’ail

Préparation :
1. Allumez le wok et faites-le chauffer à haute température.
2. Versez l’huile lorsque la température voulue est atteinte.
3. Ajoutez les cubes de poulet dès que l’huile fume.
4. Faites cuire pendant 5 minutes puis retirez les morceaux de poulet.
5. Répétez l’opération avec les légumes et ajoutez un filet d’alcool de riz ou de sherry.
6. Ajoutez la viande aux légumes et laissez cuire un instant ensemble.
7. Conseil : les amateurs de marinade peuvent bien s^r mariner le poulet avant la cuisson.

POULET AU POIVRE VERT

Ingrédients :
1 poulet découpé
5 oignons rouges
5 tomates
1 petite courgette
1 cuillère à soupe de poivre vert entier
farine
4 dl de bouillon de légumes
5 cuillères à soupe d’huile d’olive
poivre et sel

Préparation :
1.Coupez la courgette en lanières (avec un couteau économique)
2.Faites revenir les oignons dans l’huile pendant 5 minutes.
3.Assaisonnez les morceaux de poulet avec le poivre et le sel et saupoudrez-les de farine.
4.Retirez les oignons et braisez rapidement les morceaux de poulet.
5.Remettez les oignons, ajoutez les tomates coupées en dés et les lanières de courgette et laissez cuire quelques instants.

6.Ajoutez le bouillon de légumes et faites étuver à feu doux pendant une quinzaine de minutes en mettant le couvercle sur le wok.
7.Concassez le poivre vert et ajoutez à la préparation.
8.Faites encore étuver pendant 5 minutes.

CHOU VERT À LA CRÈME ET AUX LARDON

Ingrédients :
150g de lard fumé
1 oignon
1 chou vert
2 cuillères à soupe d'huile
1,5 dl de bouillon de poulet
2 dl de crème fraîche
poivre et sel
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Préparation :
1.Emincez l'oignon, lavez le chou et coupez-le en lanières.
2.Chauffez l'huile dans le wok
3.Quand l'huile est brûlante, faites cuire le lard dans le wok en touillant.
4.Ajoutez l'oignon et faites le cuire en touillant jusqu'à qu'il commence à brunir.
5.Ajoutez le chou et faites cuire le tout pendant 5 minutes en touillant sans cesse.
6.Ajoutez les graines de sésame à la fin.
7.Ajoutez le bouillon, assaisonnez avec le poivre et le sel et laissez cuire le tout à couvert pendant 5 minutes.
8.Ajoutez enfin la crème et faites encore cuire quelques instants.

